L'Âtre
TRAITEUR

L'Âtre
TRAITEUR

Depuis 2012, l'Âtre Traiteur se réinvente pour vous servir des plats tout en saveur et en fraîcheur.

Notre équipe attentionnée s'engage à vous offrir un service professionnel qui vous permettra de partager un moment de qualité avec vos proches.

Menu froid classique

Forfait 1

23 $

Trilogie de sandwichs (4x)
Crudités
2 choix de salades
1 choix de sandwich gourmet
Saucisses cocktail
Dessert du chef
Café et thé

Forfait 2

26 $

Trilogie de sandwichs (4x)
Crudités
3 choix de salades
1 choix de sandwich gourmet
Saucisses cocktail à l'érable
Plateau de fromages
Dessert du chef
Café et thé

Forfait 3

28 $

Trilogie de sandwichs (4x)
Crudités
2 choix de salades
1 choix de sandwich gourmet
Saucisses cocktail à l'érable
Plateau de fromages et viandes froides
Œufs farcis façon César
Dessert du chef
Café et thé

Forfait 4

32 $

Trilogie de sandwichs (4x)
Crudités
2 choix de salades
1 choix de sandwich gourmet
Saucisses cocktail à l'érable
Plateau de fromages et viandes froides
Œufs farcis façon César
2 choix de bouchées
Dessert du chef
Café et thé

Ajoutez un plateau à votre forfait :

Cocktail de crevettes, sauce cocktail maison et citron **150 $** / 25 personnes
Bruschetta géante, pain grillé à l'ail, neige de parmesan **100 $** / 25 personnes
Charcuteries, fromages d'ici, terrines, olives et noix grillées **200 $** / 25 personnes

Choix de salades

- Salade de macaronis, carottes, poivrons et cornichons
- Salade de couscous, canneberges, légumineuses, mandarines et herbes fraîches
- Salade de pommes de terre, oignons verts et bacon
- Salade jardinière, vinaigrette balsamique, variété de légumes de saison
- Salade de concombre à la grecque, tomates, menthe et feta
- Salade de brocoli, raisins, cheddar, graines de tournesol et vinaigrette au miel
- Salade de pennes à l'italienne, pesto, bocconcinis, tomates, olives et soya
- Salade de chou de L'Âtre

Choix de sandwichs gourmets

- Poulet charbon, mayo épicée, laitue et cheddar fort
- Tortilla de jambon blanc, brie, dijonnaise et roquette
- Porc effiloché BBQ
- Sandwich au porc vietnamien (bánh mì), légumes marinés et coriandre
- Sous-marin végé, hummus, légumes grillés, laitue frisée et bébé pousses
- Charcuteries et parmesan, pastrami, salami, jambon et mayo aux herbes
- Jambon, fromage suisse, laitue frisée, chips sel et vinaigre, mayo à l'érable
- Viande fumée, chou mariné, cheddar et moutarde à l'ancienne
- Roulade de poulet, fromage monterey jack et mayo cajun
- Baguette au rôti de porc à l'érable, juliennes de pomme verte et moutarde au miel

Extras

- Viandes froides : 4 $ par personne
- Plateau de fromages : 4 $ par personne
- Pizza froide : 2 $ par personne
- Saucisses cocktail : 3 $ par personne
- Choix de salade : 3 $ par personne
- Œufs farcis : 1,50 $ par personne
- Sandwich gourmet : 5 $ par personne
- Assiette de fruits : 4 $ par personne
- Remplacer le plateau de fromages par des fromages fins : 5 $ par personne
- Boîte à lunch pour restrictions alimentaires : 26 $
  (végétalienne, végétarienne, cœliaque, autre)
  1 mise en bouche, 2 salades, crudités, mayo, 1 sandwich gourmet, 1 dessert du chef au choix

PENSEZ À APPORTER VOS CONTENANTS POUR LE TAKE-OUT

Menu buffet chaud

Forfait 1

27 $

Potage du moment ou table à salades
1 choix de viande
Accompagnement de légumes grillés
et patates grelots
Dessert du chef
Café et thé
Pain et beurre

Forfait 2

32 $

Potage du moment ou table à salades
2 mises en bouche par personne (1 choix)
2 choix de viandes
Accompagnement de légumes grillés
et patates grelots
Dessert du chef
Café et thé
Pain et beurre

Choix de viandes

- Blanc de poulet braisé à l'estragon
- Poitrine de poulet farcie cheddar et asperges
- Mignon de porc, brie et prosciutto
- Pavé de saumon, salsa et ananas
- Braisé de bœuf à la bière

Extra

- Soupe ou table à salades
  3 $ par personne

Menu bouchées

Formule cocktail dînatoire

6 bouchées par personne
4 choix

26 $

Formule gourmande

10 bouchées par personne
5 choix

33 $

Choix de bouchées

- Rillettes de saumon à l'érable
- Mousse de volaille au cassis
- Brochette de tomates et bocconcinis
- Tartare de bœuf, chorizo et chipotle
- Tartare de saumon, pomme et aneth
- Mini pizza au canard confit
- Merguez maison et moutarde au miel
- Concombre, saumon charbon et chèvre aux herbes
- Tataki de thon en croûte de poivre et sauce ponzu
- Crostini tomates confites, cheddar fumé et balsamique aux fraises
- Brochette grecque (tomates, olives, concombre, feta, pesto de menthe)
- Fromage cendré, confiture de poires et thym sur croûton maison
- Mini raclette, chorizo grillé, cornichon, fromage raclette et patate grelot
- Mini brie fondant miel et amandes

L'Âtre
TRAITEUR
450.803.3005
info@latretraiteur.com
40, rue Lajoie Sud
Joliette (Québec) J6E 5K8
latretraiteur.com
Tomahawk communication